

## The Restaurant Menu

Flusskrebse aus Galizien  
Mariniert, Melone, Dill, Koriander, grünes Curry

Seehecht aus dem Polarmeer und Gänsemastleber aus Frankreich  
Gedämpft und gratiniert, confierte Zitronen, Haselnuss-«Milch», Ingwer

Geangelter Wildlachs aus Schottland  
Confiert, Kopfsalat, Kokosnuss, Lakritz

Reh aus Österreich  
Gebraten, geschmort, Gartenkräuter, Sonnenblumenkerne,  
Angostura

Erdbeeren  
Gefroren, Ragout, Sud, Buchweizen, Estragon, Aji Amarillo

5-Gang-Menu 198.00

Weinbegleitung  
Classic 98.00  
Grand 138.00

—

4-Gang-Menu ohne Seehecht 158.00

Weinbegleitung  
Classic 85.00  
Grand 118.00

Änderungen vorbehalten.  
Subject to change.